



メニュー

単価 500 円

●海鮮バラちらし

精白米	70g
酢	12g
砂糖	8g
食塩	2.5g
バチマグロ	10g
トラウトサーモン	10g
厚焼卵	10g
かいわれ菜	3g
とびっこ	5g
胡瓜	10g
ベビー帆立	10g
紅アヲイカニルーク	10g
粉わさび	0.3g

●たら鍋

骨無たら切り身(40)	1切
木綿豆腐	30g
白菜	15g
しめじ	8g
人参	8g
春菊	10g
大根おろし	10g
みりん風調味料	2g
料理酒	2g
醤油	2g
食塩	1g
だし昆布	1g
長葱	10g
一味唐辛子	0.1g

●天ぷら

尾付きむきえび	1尾
たこ(足)	20g
南瓜	15g
大葉	1枚
生椎茸	10g
天ぷら粉	10g
小麦粉	5g
サラダ油	10g
めんつゆ	8g
大根おろし	20g
おろし生姜	3g

●茶碗蒸し

鶏卵	25g
だし汁	70g
食塩	0.6g
醤油	0.5g
干椎茸	0.5g
なると巻き	3g
たけのこスライス	5g
鶏もも1.5cm角	10g
ぎんなん水煮	2g
むきえび2L	5g
くり甘露煮	5g
切りみつば	2g

●長芋の酢の物

長芋	30g
食紅	適量
酢	5g
砂糖	3g
食塩	0.1g